

《原著》

食育の学習評価に「観点別学習状況の評価」の視点をと りこむことの可能性の検討（その2） 「さかな丸ごと探検ノート」を教材とする授業実践での検討

上原 正子^{※1, ※6} 林 紫^{※2, ※6} 伊與田敬子^{※3, ※6}
丸山真奈美^{※4, ※6} 足立 己幸^{※5}

要旨

目的：著者らが先行研究によって作成してきた『さかな丸ごと探検ノート』を活用した食育の指導案を、食育の領域である5つの観点別学習状況の評価枠を基に修正した指導案（以下、修正指導案）を用いて授業を実践し、学習者が食育の学習目標に近づくことができるのか、学習評価基準に沿った評価が得られるのかを検討し、5つの観点別学習状況の評価枠が適切であるかを明らかにすること。ならびに、評価に用いた振り返りシート等を自己評価票としてまとめ、食育の評価資料として活用できるかを検討すること。5つの観点とは「『食』への関心・意欲・態度」「生活者としての思考・判断・表現」「生活を創意工夫する能力」「『食』に関する技能」「『食』についての知識・理解」である。

方法：（1）著者らが先行研究で作成した指導案を、①教科等の学習目標の評価の検討、②食育の学習目標の設定、③5つの観点別学習状況の評価の検討、④評価の基準の設定、⑤展開の手順で修正し、修正指導案を作成した。

（2）修正指導案を用いて授業を実践し、振り返りシート等を用いて学習者の評価と支援者の授業評価を行った。授業は著者のうち栄養教諭3名が所属または担当している愛知県内3小学校と1中学校において実践した。

結果：修正指導案を用いた授業実践はどの授業でも、各学習目標に近づく子どもの姿を窺い知ることができるものであり、さらに学習評価基準の評価が可能なものであることが明らかになった。このことにより、5つの観点別学習状況の評価枠をもとにした学習評価基準の設定が可能であること、食育の学習目標と評価、教科等の学習目標と評価を融合させた学習評価基準が授業の評価を明らかにする可能性があることが示唆された。同時に、振り返りシート等の記述内容を学習評価基準の視点で整理した自己評価票が食育の評価資料として活用できることが示唆された。

キーワード

食育 さかな丸ごと食育 観点別学習状況の評価 小中学校

※1 愛知みずほ大学短期大学部

※2 小牧市立小牧中学校

※3 豊橋市立牟呂中学校

※4 西尾市立福地南部小学校

※5 名古屋学芸大学名誉教授 同健康・栄養研究所参与

※6 名古屋学芸大学健康・栄養研究所客員研究員

1 緒 言

筆者らは2010年度から、愛知県内の小中学校において、食の循環性を重視する食育教材「さかな丸ごと探検ノート」（以下、「探検ノート」）¹⁾を活用した授業を実践し、子どもたちが主体的に繰り返し学ぶことができる食育プログラムの開発と評価をすすめてきた²⁾。その一貫として、2013年度は関連する教科等の学習目標と食育の学習目標の到達度を評価する評価観点を求めることができるかどうかの検討を行い、食育の領域を観点別学習状況の評価枠の5つ、すなわち「『食』への関心・意欲・態度」「生活者としての思考・判断・表現」「生活を創意工夫する能力」「『食』に関する技能」「『食』についての知識・理解」に分類することが可能であることを提案した³⁾。

また、食育の授業の指導案作成についても、①教科等の学習目標の評価を検討する、②食育の学習目標を設定し、その目標のどこに観点別学習状況の評価を求めていくかを検討する、③評価の基準を設定してから展開を作成する、とする手順を示して、この評価の基準が食育の学習評価と教科等の学習評価を融合できることを提案した³⁾。

この研究は、これまで食育の授業の中で教科等の学習目標と食育の学習目標が異なった視点で評価されていたものを、同じ観点別学習状況の評価の考え方で評価を捉えることにより、教科等の学習評価と食育の学習評価が一体となったものとなる可能性について提案したものである。

一方、食育の評価の基本的な考え方について文部科学省が示している「各教科等における食に関する指導は、関連教科や道徳、総合的な学習の時間、特別活動等において、教科のねらいに沿って指導が行われます。ここでの評価は、まずは、教科のねらいに対する評価が必要であり、直接的には食に関する指導の評価にはならないと考えられます。教科等における食に関する指導については、栄養教諭が食育の視点に立った評価資料を作成し、担任（教科担当）等が行う当該単元の評価に資するものとして提供

することが望めます⁴⁾」は、食育にかかわる関係教職員の評価への関わり方を明確に示したものであり、同時に、食育の評価は単元の評価に確実に資することができるとともに、他の教科等と同じような評価の視点に立った食育の評価が、食育としての十分な評価となり得る可能性を示唆したもので、この考え方に基づいた望ましい評価資料の作成を期待していると捉えることができる。

上記の提案を日常の授業に活かすためには、これまでの研究で作成した「探検ノート」を活用した指導案を本評価の視点で再整理し、作成した指導案によって、学習者が食育の学習目標に近づくことができるのか、設定した学習評価基準に沿った評価が得られるのかを検討する必要がある。その検討はこの手順で作成した指導案を基にした授業実践により明らかになるはずである。そして、この検証によって、5つの観点別学習状況の評価枠が食育の学習目標の達成を評価する視点として適切であったことを明らかにできる。さらに、「探検ノート」を活用した指導案だけでなく、異なるテーマの食育においても学習評価基準の必要性を提案できる可能性があると考えられる。

2 目 的

本研究は、筆者らの先行研究によって作成してきた「『探検ノート』」を活用した食育の指導案^{2,3)}を、食育の領域である「『食』への関心・意欲・態度」「生活者としての思考・判断・表現」「生活を創意工夫する能力」「『食』に関する技能」「『食』についての知識・理解」の5つの観点別学習状況の評価枠を基にして修正した指導案（以下、「修正指導案」）を用いて授業を実践し、学習者が食育の学習目標に近づくことができるのか、学習評価基準に沿った評価が得られるのかを検討し、5つの観点別学習状況の評価枠が適切であるかどうかを明らかにするとともに、評価に用いた振り返りシート等を自己評価票としてまとめ、食育の評価資料として活用できるかを検討する。

3 方法

筆者らの先行研究により作成した指導案を、①教科等の学習目標の評価の検討、②食育の学習目標の設定、③観点別学習状況の評価の検討、④評価の基準の設定、⑤展開の手順で修正し、修正指導案を作成した。この修正指導案を用いて授業を実践し、振り返りシート等を用いて学習者の評価と支援者の授業評価を行った。

食育の評価については小学校在学期間である6年間のサイズで評価しようとする試み⁵⁾もあるが、現行の食育の授業では田中ら⁶⁾や尾形ら⁷⁾が示す「教育プログラムの進行途中で学習者がどの程度教育内容を理解しているのか、どのようなところでどのようなつまづき方をしているのかなどを把握して指導に生かすために行う」評価のために、振り返りシート等を活用した自分の言葉で自由に記述させる自己評価によって把握することが多い⁸⁾ことから、本研究でもあらかじめ設定した評価の基準に対する到達度の評価を、この自己評価を活用して行うことが可能であると考えた。

授業は著者のうち栄養教諭3名が所属または担当している愛知県内3小学校1中学校において実践した。（表1）

A小学校では特別活動の目標を観点別学習状況の評価項目である「集団活動や生活についての知識・理解」に視点をおいて設定し、食育の学習目標を「『食』への関心・意欲・態度」に視点をおいた。海岸部にあるA小学校では学区にある「佃煮工場」を題材に「ふるさと学習」に取り組んでいる。2年生を学習者として佃煮工場の存在に気づき、海に近い、特色あるふるさとを大切に思う心情が芽生え、育つことを期待した。（付表1）

B小学校は特別活動の学習目標を「集団活動や生活への関心・意欲・態度」に視点をおき、食育の学習目標も「『食』への関心・意欲・態度」に視点をおいた。好き嫌いが多くみられる3年生を、食の課題をもつ学習者として、「探検ノート」を活用することによって、海には多くの魚がいることや家庭の中の魚の存在に気づき、魚と生活を結びつけることができることを期待し

た。（付表2）

C小学校は特別活動の学習目標の視点を「集団活動や生活への関心・意欲・態度」とし、食育の学習目標の視点を「『食』への知識・理解」とした。C小学校の3年生は、特別活動の時間に1年間を通した7時間完了の食育の授業を展開している。魚の成長等の教材をもとに、食べ物の命に気づき、感謝する心をもち、食べる意欲につながることを期待した。（付表3）

以上の3つの小学校はいずれも特別活動の時間を活用している。特別活動の目標は「望ましい集団活動を通して、心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図り、集団の一員としてよりよい生活や人間関係を築こうとする自主性、実践的な態度を育てるとともに、自己の生き方についての考えを深め、自己を生かす能力を養う」であり、食育を指導内容に取り入れることが望ましいとされている教育活動である⁹⁾。特別活動の時間に食育をどのように取り入れたら良いかを明らかにしていくことによって、普遍的な指導案の提案が可能であると考えた。

D中学校は技術・家庭の家庭分野の学習時間を活用した。技術・家庭の観点別学習状況の評価の一つである「『食』に関する技能」を中心に捉えた学習計画に「探検ノート」を活用した食育を組み入れた。食育の学習目標を「『食』への関心・意欲・態度」とともに「生活者としての思考・判断・表現」の視点を取り入れた。観点別学習状況の評価の「思考・判断・表現」については、「基礎的・基本的な知識・技能を活用しつつ、各教科の内容等に即して思考・判断したことを、記録、要約、説明、論述、討論といった言語活動を通じて評価するものである」¹¹⁾としており、単発的な授業における評価はできにくいものの、調理の技能を活用することにより食育の評価の視点である「思考・判断・表現」が評価できることの可能性を考えた。この可能性を明らかにするため、実習した「いわしのかばやき」の利点を考えて表現する課題プリントを活用して評価し、検討に用いた。（付表4）

付表1 実践事例 A 食育・特別活動略案「もっとさかなともだちになろう」

学習者 A 小学校2年生

1 特別活動の学習目標

- ・自分たちの地域が、海に近い環境にあることを知ることができる(集団活動や生活についての知識・理解)
- ・海や川の中のさかなには加工品があることに気づくことができる(集団活動や生活についての知識・理解)

2 食育の学習目標

- ・自分たちの地域には、海が近い風土と結びついた魚の食文化があることに興味をもつ(「食」への関心・意欲・態度)

3 観点別学習状況の評価 …関心・意欲・態度、知識・理解

4 展開

	活動内容	○教師の支援 ◆評価
導入	前芝はどのあたりにあるんだろ？	・さかな探検ノート P2のさかなを除いて板書しておく ○地域の写真を見せ、自分の住んでいる地域が川や海に近いことを意識させる ○川や海には何があるのかを考えさせる ◆前芝が川や海に近いことを知ることができたか ◆川や海にはいろいろな生き物がいることを確認できたか
	ここには、何があるのかな？ ・さかな・かい・あさり	
展開	たくさんのさかながいる川や海に近い前芝。 もっとさかなとなかよになろう！	
	さかなの名前と特徴を知ろう ・グループでさかな釣りゲームを行ってさかなの特徴をつかむ。 ・さかなの名前と色や形、住んでいる場所の発表をする。	○グループにさかなの写真と釣り道具を配り、順番を決めて写真を釣らせ、各自が釣ったさかなの名前や特徴などをワークシートに記入させる ○釣ったさかなの名前と色や形の特徴を一人ずつ発表させ、黒板に貼らせる ○加工品の裏側には、???マークを書いておき、黒板の余白のところに貼らせる ◆さかなの名前と特徴がわかり、興味をもてたか ・黒板にさかな探検ノート P3の食卓、加工工場、スーパーマーケット、家庭の4つを貼る ○さかなが口に入るまでの流れを知らせる ◆さかなが食卓に届くまでにいろいろなところと関わっていることが理解できたか
終末	さかなが口に入るまでには、どんなところを通ってくるんだろ？ ・加工工場 店 家庭 食卓	○???マークの写真はどこに入るのか考えさせ、加工工場に貼っていく ○地域に佃煮工場があることを思い出させる(試食) ◆身近に佃煮工場があることを確認できたか(ラベル) ◆さかなと人間と環境の循環について知ることができたか ○2～3人に感想を発表させる
	加工品はどこで作られるんだろ？ 授業を振り返り、気づいたことを書こう	

5 学習評価基準

- ・海が近い自分たちの地域の食文化と海の魚を結びつけて考えようとしている
- ・自分たちの地域が海に近いところにあることを理解している

付表2 実践事例B 食育・特別活動略案「家の中のさかな探検」

学習者B 小学校3年生

- 1 特別活動の学習目標
 - ・家の中にある魚や魚加工品について調べることにより、自分の日常の家庭生活を振り返ることができる（集団活動や生活への関心・意欲・態度）
 - ・グループ活動に積極的に参加し、協力してプリントを作成できる（集団活動や生活への関心・意欲・態度）
- 2 食育の学習目標
 - ・魚が自分の生活に身近であることに関心をもち、自分の食事にも活用しようとする意欲を持つ。（「食」への関心・意欲・態度）
- 3 観点別学習状況の評価 ……関心・意欲・態度
- 4 展開

学習活動	教師の支援・留意点
<ul style="list-style-type: none"> ● 本授業のねらいを知る。 <ul style="list-style-type: none"> ・魚とともだちになろう ・朝ごはんには海のものを食べよう ● パエリアの調理を見る。 <ul style="list-style-type: none"> ・どんなものができるだろう？ ・楽しみだね!! ・本当にできるの？ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本授業のねらいを知らせる。課題について「魚はどんなところにいた？」「みつけることができた？」「朝ごはんには海のもの食べているかな？」等を質問しながら、魚への関心を高める。 ○ パエリアを調理する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ホットプレートに油、米等材料を一つずつ確認しながら入れていく。特に地元でとれた魚や貝類は名前を尋ねながら加える。 ・蓋をして出来上がったら試食することを知らせる。
<ul style="list-style-type: none"> ● 「探検ノート」に名前を書く。説明を聞く。 <ul style="list-style-type: none"> ・魚は敵から逃げることができるように色を変えているんだね ・魚の敵って大きい魚や人間だけではないね ・まぐろって大きいね、生まれた時は小さいね ・プランクトンは知ってるよ。 ・誰が魚を家まで運んでしてくれるのかなあ ● 各班に分かれ、冷蔵庫、冷凍庫、戸棚が描かれたプリントに、家で調べてきた魚貝類や海藻の名前や絵を描く。 <ul style="list-style-type: none"> ・まぐろは刺身になっていたよ ・わかめは冷蔵庫にあったよ ・いかもえびもあったよ ● 魚等を記入したプリントを、黒板に貼る ● 朝ごはんを食べるとしたら何が合うかを考える <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯にはのり、しらすぼし、シーチキンかな 干物もあるね ・パンには…シーチキンかな 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「探検ノート」の表紙に名前を書くように促す。 <ul style="list-style-type: none"> ・表紙と裏表紙、P4-5、P2-3を使い、魚の生態、まぐろ、魚と人間の循環について説明する。 ○ 冷蔵庫、冷凍庫、戸棚等に区分する時には、各家庭により保存場所はいろいろあることに留意するよう促す。自由に描かせる。文字でも良い。 ○ 家庭には多くの魚類（海の物）があることに気づくよう、各班のプリントにコメントする。 ○ 朝食のご飯、パンにはどんなものが合うか、自分で用意できるかななどを尋ね、魚類への意識を高める。
<ul style="list-style-type: none"> ● パエリアを食べる <ul style="list-style-type: none"> ・海老が入っていたよ ・いかもあるよ ● 授業でわかったことをワークシートに記入する 	<ul style="list-style-type: none"> ○ パエリアができたことを知らせ、ひとりずつ配る。食べる前に魚が入っていることを意識させる ○ 探検ノートの表紙と裏表紙を広げ、黒板に掲示し、4年生、5年生でも授業で使うことを知らせる。

5 学習評価基準

魚に関心をもち、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている

付表3 実践事例C 食育・特別活動略案「魚の命ありがとう」

学習者C 小学校3年生

- 1 特別活動の学習目標
 - ・「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知り、残さず食べようとする意欲を持つ（集団活動や生活への関心・意欲・態度）
- 2 食育の学習目標
 - ・海の中での魚の生態や食物連鎖を理解する（「食」についての知識・理解）
 - ・献立表から魚や魚料理を選ぶことができる（「食」についての知識・理解）
 - ・「いただきます」「ごちそうさま」はどんな気持ちを込めたら良いかがわかる（「食」についての知識・理解）
- 3 観点別学習状況の評価 ……知識・理解
- 4 展開

学習（児童の）活動（●）	教師の支援
<ul style="list-style-type: none"> ●今日の給食の写真を見て、好きな給食と苦手な給食をあげる。 ●残菜の写真を見る。 ・魚料理はたくさん残っている。・魚は骨があるから嫌い。 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食に好きなものと嫌いなものが出ることを思い出させるために、給食の写真を提示する。 ○魚料理がたくさん残っていることを知らせるため、残菜の写真を提示する。
<ul style="list-style-type: none"> ●たくさん残る給食の魚料理についてどう思うか考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・どうしてこんなに魚が残るのかな。 ・みんな嫌いだから仕方ない。 ・こんなに残してもったいない。 ●魚の命のつながり（食物連鎖）を「さかな丸ごと探検ノート」のP6～7を見ながら考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・人間はこれら大型から小型まですべての魚を食べている。（気づき） ●食事前のあいさつ「いただきます」の意味を考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・食べ物にもすべて命があり人間はその命を食べて生きている。 ●食事のときのもうひとつのあいさつ「ごちそうさま」の意味について考える <ul style="list-style-type: none"> ・「食べ終わった」という合図 ●「ごちそうさま」の意味について知る。 ●グループで「魚の循環マッピング」を作成する。 <ul style="list-style-type: none"> ・魚が魚料理となって食卓に届くまでのマッピングをグループで考えて作る。 ●作成したマッピングを発表する。 <ul style="list-style-type: none"> ・魚料理は料理してくれる人だけではない。 ・マッピングをみながらグループで話し合う。 ●「いただきます」は「食べ物の命」への感謝、「ごちそうさま」は「食材をつくり、食事を用意してくれた人」への感謝であることを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○残すことは「もったいない」という言葉が出てくるように考えさせる。 ○多様な意見を引き出すために、苦手な食べ物を前にしたときの気持ちに触れさせる。 ○大型のまぐろを食べることは、食物連鎖の中で、その魚のえさになっている魚も食べていることをおさえる。 ○命をいただくことに1人1人が気づくよう支援する。 ○「ごちそうさま」がただの食事の終わりのあいさつではないことを知らせ、その意味をみんなで考えさせる。 ○「ご」「ちそう」「さま」からなっている言葉であることを知らせる。 ○食べ物が自分たちの食卓に届くまでいろいろの人が関わっていることを実感させる。 ○具体的に知らせる。 魚をとるための網や釣りざおをつくる人、船・・・ ○「魚の循環マッピング」にはたくさんの人がかかわっていることに気づくよう支援する。 ○「いただきます」と「ごちそうさま」の言葉の意味の違いをしっかりと押さえる。
<ul style="list-style-type: none"> ●本時の感想を書く。 <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちは魚の命をもらって生きている。 ・食材を育てたり採ってきてくれたりする人や、料理を作ってくれる人に感謝したい。 ・これからは残さず食べたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○机間指導し、児童に声掛けをする。 ○2, 3人発表させる。

- 5 学習評価基準
 - ・魚は海の中で様々な工夫をして生きていることを説明することができる
 - ・「いただきます」「ごちそうさま」を食べ物に感謝する言葉として理解している

付表4 実践事例D 食育・技術家庭略案「イワシの手開きと調理」

学習者D 中学校2年生

1 技術家庭の学習目標

- ・安全と衛生に留意しながらイワシの手開きや加熱調理ができる(生活の技能)

2 食育の学習目標

- ・川や海から食卓までの魚の流通について関心をもつ(「食」への関心・意欲・態度)
- ・イワシの栄養や自分が活用できる調理法であることを考え、表現できる(生活者としての思考・判断・表現)

3 観点別学習状況の評価・・・技能、思考・判断・表現

4 展開

学習の流れ	教師の働きかけ・留意点(○)・評価(◆)
<p>●本時の課題をとらえる。</p> <p>(1) 郷土料理のいわれを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スーパーがなく、魚は貴重な食材であった。 ・魚は一・六の市で手に入れていた。 ・交通事情が悪いので鮮魚は入手困難だった。 <p>●魚の現状について知る。</p> <p>(1) 名古屋北部市場で売られている魚について知る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・近いところに魚市場がある。 ・冷凍魚が多い。 <p>(2) 近くのストアで売られている魚には何があるか確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こんなにあったんだ。・鮮魚も多いね。 	<p>○小牧で昔から晴れの日に食されていた郷土料理「あじ寿司」「さば寿司」「さんま飯」の写真を紹介し、どんな暮らしをしていたのか、その時代の人々の思いを感じさせる。</p> <p>○「さかなと人間と環境の循環図」と名古屋北部市場で取引されている魚類の画像を見せ、現在の魚市場をイメージできるようにする。</p> <p>○売っている魚は丸ごとか、切り身かを確認させ、どこから来たのか、どこで加工されたのかを考えさせる。</p> <p>◆魚が家庭に届くまでの流通を理解できたか。(観察)</p>
<p>●魚の栄養素は魚の様々な部分に分布していることに気づく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・頭や骨はいつも捨てていた。 ・丸干しやシシャモならば、全部食べていた。 <p>●調理実習</p> <p>(1) イワシの手開きをする。</p> <p>(2) かば焼きを作る。</p> <p>(3) かば焼きを主菜にした献立のバランスを知る。</p> <p>(4) 試食する。</p> <p>(5) 片づける。</p>	<p>○「さかなパワーのひみつ」を示し、丸ごと食べる方が栄養価は高いことに気づかせる。</p> <p>○「手開きイワシのかば焼き」を示し、手開きを実演しながら、誰にでもできることを促す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イワシの身は柔らかいので、ため水で洗うなどの注意点を話す。 ・かば焼き、がんもどきとかぼちゃの煮物、みそ汁の献立を提示し、食事は組み合わせてできていることを気づかせる。 <p>◆手開きや加熱調理ができたか(観察)</p>
<p>●グループでワークシート「どんな良い点があるかな」を話し合って作成する。</p>	<p>○実習した料理は、栄養価が高く、調理時間が短い、空腹が満たされる、用いる材料が少なくて簡単、などに気づくように話題を広げる。</p>
<p>●グループのワークシートを黒板に貼りだしながら発表する。</p> <p>●本時のふりかえりをする。</p> <p>自己評価シートを作成する。</p>	<p>○生徒に発表させる。</p> <p>◆魚には栄養的ないくつかの働きがあることを理解し、自分に必要な食材だということが認識できたか。(発表、ワークシート)</p> <p>○意欲的な感想を書けた生徒に発表させ、家庭でも挑戦してほしいと促し、まとめる。</p>

5 学習評価基準

- ・安全と衛生に留意しながら手開きができ、適切な火加減でおいしく作ることができる
- ・自分にとって良い調理法であることを考え、表現している

表1 実践事例のねらいと想定した学習評価基準

実践事例	学習者	教科等	指導の主題等 (主となる教材)	食育並びに教科等の学習目標 (関連する観点別学習状況の評価項目)	設定した学習評価基準 (観点別学習状況の評価項目)
A	A 小学校 2年生	食育・ 特別活動	「もっとさかなとともだちになろう」 (「探検ノート」2-3ページ)	<p>〈食育の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの地域には、海が近い風土と結びついた魚の食文化があることに関心をもつ (「食」への関心・意欲・態度) <p>〈特別活動の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの地域が、海に近い環境にあることを知ることができる (集団活動や生活についての知識・理解) ・海や川の中のさかなには加工品があることに気づくことができる (集団活動や生活についての知識・理解) 	<ul style="list-style-type: none"> ・海が近い自分たちの地域の食文化と海の魚を結びつけて考えようとしている (関心・意欲・態度) ・自分たちの地域が海に近いところにあることを理解している (知識・理解)
B	B 小学校 3年生	食育・ 特別活動	「家の中のさかな探検」 (「探検ノート」表紙・裏表紙・20ページ)	<p>〈食育の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚が自分の生活に身近であることに関心をもち、自分の食事にも活用しようとする意欲をもつ (「食」への関心・意欲・態度) <p>〈特別活動の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家の中にある魚や魚加工品について調べることににより、自分の日常の家庭生活を振り返ることができる (集団活動や生活への関心・意欲・態度) ・グループ活動に積極的に参加し、協力してプリントを作成できる (集団活動や生活への関心・意欲・態度) 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚に関心もち、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている (関心・意欲・態度)
C	C 小学校 3年生	食育・ 特別活動	「魚の命ありがとう」 (「探検ノート」4-7ページ)	<p>〈食育の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海の中での魚の生態や食物連鎖を理解する (「食」についての知識・理解) ・献立表から魚や魚料理を選ぶことができる (「食」についての知識・理解) ・「いただきます」「ごちそうさま」はどんな気持ちを込めたら良いかわかる (「食」についての知識・理解) <p>〈特別活動の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知り、残さず食べようとする意欲をもつ (集団活動や生活への関心・意欲・態度) 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は海の中で様々な工夫をして生きていることを説明することができる (知識・理解) ・「いただきます」「ごちそうさま」を食べ物に感謝する言葉として理解している (知識・理解)
D	D 中学校 1年生	食育・ 技術・家庭	「イワシの手開きと調理」 (「探検ノート」10-11, 27, 39ページ)	<p>〈食育の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・川や海から食卓までの魚の流通について関心をもつ (「食」への関心・意欲・態度) ・イワシの栄養や自分が活用できる調理法であることを考え、表現できる (生活者としての思考・判断・表現) <p>〈家庭分野の学習目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながらイワシの手開きや加熱調理ができる (生活の技能) 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながら手開きができる、適切な火加減でおいしく作ることができる (技能) ・自分にとって良い調理法であることを考え、表現している (思考・判断・表現)

4 結果

A 小学校の学習評価規準「自分たちの地域が海に近いところにあることを理解している」は、振り返りシート「今日の授業でわかったこと」で評価した。「佃煮工場の存在」に気づいた11人(28%)、「佃煮の味」に関心をもった13人(33%)、「魚の知識」が得られた8人(21%)、魚と地域を結びつけて考えようとする「食を結びつける態度」が3人(8%)であった。さらに学習評価基準「海が近い自分たちの地域の食文化と海の魚を結びつけて考えようとしている」は、振り返りシート「もっとしりたいこと、やってみたいこと」から評価した。海への興味2人(5%)、魚への興味・関心と調べたい意欲10人(25.6%)、魚釣りへの関心9人(23%)、魚を食べることへの意欲6人(15%)、佃煮への興味3人(7.8%)の記述があった。(表2-1・表2-2)

B 小学校の学習評価規準「魚に関心を持ち、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている」の評価は振り返りシート「わかったことをかきましよう」の記述内容で評価した。「まぐろは生まれたばかりのとき3ミリメートルとはじめてしりました」「魚は小さいときも大きかったんだあーとはじめてしりました」等、魚に関心をもつ態度に関する記述が27人(44.3%)あった。また、「れいぞうこやれいとうこだなによくみるといろんな海の食べ物があることが知れてよかったです」等、生活との関連をあげた子どもは12人(19.7%)あり、「きょうのじゅぎょうで朝さかなをたべたほうがいいんだあと思いました」「海のをほとんど毎日たべているからびっくりしました」等、魚を食べることに関心をもった子どもは13人(21.3%)であった。(表3)

B 小学校では特別活動の学習目標である「グループ活動に積極的に参加し、協力してプリントを作成できる」に近づけたかどうかを把握するため、授業をビデオで撮影した。「探検ノート」の表紙と裏表紙を教材として魚や海の生物を探す場面では、学習者の意欲的な発言が記録されていた。「魚に関心をもつ」態度は、「探検ノート」の教材性と学習者相互の関わり合いが

学習への意欲を高めていることが確認できた。またグループによる活動時には、「おじいちゃんいつも冷蔵庫に詰め込んでいるから」「これは生臭いやつ」「だって来るとき冷凍だもん」などの発言がみられ、単なるグループ活動へ参加する積極性だけでなく、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている姿があった。(付表5・6)

C 小学校の実践事例の振り返りシートには、「せなかがあおくておなか白いということをしりませんでした」等、魚についての知識・理解が深まったと同時に、海の中の魚の生態に関心をもったこと等、33人(76.7%)の記述がみられ、「命(いのち)」についての記述は11人(25.6%)であった。2時間目の振り返りシートには36人(80%)に「いただきます」「ごちそうさま」の意味を理解した記述が見られ、さらに「こんどから、いただきますとごちそうさまのことばをかんしゃしてしっかりしていおうとおもいました」等の記述が24人(53.3%)に見られた。(表4-1・4-2)

D 中学校の振り返りシート「今日の実習で身についたこと」には、31人全員が「イワシの手開き」をあげていた。さらに15人(48.4%)にイワシの栄養や弱い魚であること等の知識の記述がみられた。(表5-1)

『『いわしのかばやき』にはどんな良い点があるかな?考えてみよう』の課題プリントの記述内容には様々な表現がみられた。①DHA等の栄養素が含まれている、②脳や生活習慣病予防等の体への影響、③簡単、短時間、調理器具が少ない等の調理過程における利点、④安価等の経済的理由、⑤おいしさ、食べやすさ(骨がない・安全)等について自分の言葉で表現されていた。(表5-2)また、本授業の振り返りシート「今日の感想」には17人(53%)が調理を挙げ、15人(47%)が「家でも作ってみたい」等の「生活への関心・意欲・態度」について記述していた。(表5-3)

以上各校での授業実践の結果から、以下のことが明らかになった。

修正指導案を用いた授業実践は、どの授業でも、各学習目標に近づく子どもの姿を窺い知る

表 2-1 実践事例 A 「もっとさかなとともだちになるう」学習者による振り返りシートの自由記述内容

	振り返りシート（今日の授業でわかったことを書きましょう）の自由記述内容	想定された学習評価規準に対応した内容			
		食を結び付ける態度（循環）	地域の食文化への関心 佃煮工場の存在	魚への理解	その他
1	かこうこうじょうじょうに、スーパーの人やそれから家の人もいっぱいかがわっているんだなと思った。	○			
2	魚はさいしよに工場にとどけられて、つぎにスーパーの人にかつてもらって、つぎは家人がかってごはんになるのがわかりました。	○			
3	川や海でかこうじょうじょうにつけてきて、スーパーにわたして、家の人がこどものためにかつてきた。	○			
4	つくだには、かこうじょうじょうでつくられるなんてはじめてでした。スーパーでつくられるとおもった。		○		
5	かこうじょうじょうでつくづくだにをつくるのがはじめてでした。		○		
6	か加工場でつくづくだにをつくらっているなんてしらなかった。		○		
7	つくだにはかこうじょうじょうでつくられてうられている。		○		
8	かこうじょうじょうをはじめてしました。		○		
9	前髪にかこうじょうじょうがあったのがはじめてでした。		○		
10	さんまのつくづくだにのにおいがまえしほのおみせのまえのこうじょうからにおうにおいだった。				
11	さかなのべんきょうのきかいがあったよかったです。また、つくだにを加工工場にいっきにつくることができてよかったです。さんまのつくづくだにもおいしかったです。		○		
12	かこうじょうじょうがじぶんたちのばしょで4けんもあることがわかりました。		○		
13	つくだにのこうじょうが4けんあったのですごくおもしろい。		○		
14	今日加工じょうがうめやぶに4つあったなんてしらなかったです。		○		
15	さんまのつくづくだには、さいしよはまずいとおもっていただけどう良かったです。		○		
16	つくだにがにがでたべれなかったけど、たべれました。		○		
17	さんまはうまいということをしりました。		○		
18	つくだにをたべたらうまかった。		○		
19	さんまのつくづくだにはすごくおいしい。		○		
20	さんまのつくづくだにをたべたておいしかったです。		○		
21	サンマのつくづくだにがおいしかったです。		○		
22	さんまのつくづくだにはとてもおいしかったです。		○		
23	めばるの角とさんまがおいしかったです。		○		
24	さんまのつくづくだにをたべてみて、おいしかったです。もっともったとたべたいです。こんどは、ちがうおさかなをたべたいです。よければえびがいいです。		○		
25	はじめてつくづくだにをたべておいしかったです。またたべたくなくなってしまうました。こんどはあゆのつくづくだにがたべたくなくなってしまうました。とてもおいしかったです。		○		
26	さんまのつくづくだにが、かにじゃなくてふつうのさんまに見えました。		○		
27	さんまのつくづくだにが、こんなかたちになつてるのしりました。		○		
28	カサゴはうみにすんでいることをはじめてしりました。			○	
29	さかながどこにすむかがわかった。			○	
30	フグがうみにすんでいるとはじめてしりました。			○	
31	アンコウが海にすんでいるとはしりませんでした。			○	
32	海にすんでいる魚が、川にすんでいる魚より10びきくらい多い。			○	
33	さかなはいろいろなしゅるいがあるって、びっくり。			○	
34	いろいろな魚がこんなにいるなんてはじめてしりました。			○	
35	かわはぎをしった。			○	
36	こんなにもうまいさんま学校ではたべられなかったとおもったです。				○
37	つりざおとかで魚をつかったのがほんものだったからよかったと思います。				○
38	今日のべんきょうは楽しかったです。				○
39	いろいろなことができてよかったです。	3	11	13	8
					4

注) 縦数となるものは主になるものに○をつけた

表 2-2 実践事例 A 「もっとさかなともだちになろう」学習者による振り返りシートの自由記述内容

	振り返りシート（もっとしりたいこと、やってみたいことを書きましよう）の自由記述内容	想定された学習評価規準に対応した内容						
		地域と食文化・海の魚への関心・意欲・態度					その他	
		海	魚	魚釣り	魚を食べる	佃煮		
1	魚はどうやって生きてきたのか、いつ生まれたのか、どうやって魚は海の中でのこきゅうができるのか、大人になったら海にダイビングをして見たいです。	○						
2	うみのしんかいにいって、そこからうみのさかなをみたい。	○						
3	アンコはたべられるのか。		○					
4	さかなはなんでうみにいる。		○					
5	スズキはどこにすんでいますか。		○					
6	さかなのなまえがもっとしりたいです。		○					
7	ほくがしらないさかなをしりたいです。		○					
8	しらないさかなをしりたいです。		○					
9	もっとどんなさかながいるかもっとべんきょうしたいです。		○					
10	うみにすんでいるさかなをもっとして、川のいきものももっとしりたいです。		○					
11	もうちょっと海や川にすんでいる魚をしらべたい。		○					
12	こんどは、つくだにじゃなくてはかのさかなのことをべんきょうしたいです。		○					
13	さかなつりをしたいです。			○				
14	もっとさかなつりがしたいです。			○				
15	さかなつりをしたことがないのでやってみたいです。			○				
16	つたことはあるけどもっともっとさかなつりをしたいです。			○				
17	つりでしんかいのさかなをつりたいです。			○				
18	クラスゼンインでつりをしたい（本との）。			○				
19	ひとりだけで、おもしろいをつりたいです。			○				
20	いつかゴールドフィッシュをつってみたい。			○				
21	いつかだけきんめだいをつってみたいです。			○				
22	ほくのすきな魚は、1番はえびとうなぎとアナゴです。すきなやつをこんどのじゅぎょうで食べたいです。2番はいかと貝です。			○	○			
23	いろんなつくだにがたべたい。				○			
24	もっと知りたいことは、もっとみんなで食べたいです。				○			
25	自分で、さかなをちょうりしてみたい。				○			
26	さかなをじぶんでちょうりしてみたい。				○			
27	自分で、さんまのつくだにをつくくりたい。				○			
28	もっともつとつくだにをしりたい。					○		
29	どれだけつくだにがあるかしりたい。					○		
30	もっともつとさかなのつくだにをしりたい。					○		
31	こんどはさかなのしりとをしりたい。						○	
32	もっといいよだ先生におしえてもらえたい。							○

注) 複数となるものは主になるものに○をつけた

表 3 実践事例 B 「家の中のさかな探検」 学習者による振り返りシートの自由記述内容

振り返りシーートの自由記述内容		想定された学習評価規準に対応した内容		その他
		魚に関心をもつ	生活と魚の結びつきへの気づき	
		生活との関係	食べる事への関心	
1	マグロのせいかいようが人間より早いことがわかりました。			
2	魚のせいかいようがわかりました。	<input type="radio"/>		
3	魚は2さいで1mぐらいになることがわかりました。	<input type="radio"/>		
4	できてから15分まちまちにまぐろのことをおしえてもらったらとき、3さいでほくたちのせぐらいいなくて、はじめてでした。おじさんのときは、どんなにでっかいかわかりたいです。	<input type="radio"/>		
5	マグロが生まれてすぐは、3ミリメートルなのにくぐにそだって20さいには、240センチメートルにもそだつなんてビックリしました。	<input type="radio"/>		
6	まぐろが3さいでほくたちのせぐらいいなくてスゴいとおもいました。	<input type="radio"/>		
7	魚は小さいときもおおきかったんだなーとおもいました。	<input type="radio"/>		
8	マグロが早くせいかいようするなんてはじめてでした。	<input type="radio"/>		
9	マグロって1さいから20さいまでせいかいようするなんてビックリしました。	<input type="radio"/>		
10	まぐろは生まれたばかりのとき3ミリメートルとはじめてでした。	<input type="radio"/>		
11	はじめて食餌のじきようをして、いろいろなことをしました。まぐろがはじめてはごく小さいことをしました。またおしえてもらいたいです。	<input type="radio"/>		
12	マグロは、めっちゃ大きいなと今ごろ思いました。	<input type="radio"/>		
13	あかちゃんのくろまぐろがこんなにちっちゃいなんてはじめてでした。	<input type="radio"/>		
14	海のいきものは、はやくせいかいようするなんてしなかったです。	<input type="radio"/>		
15	さかなも自分でいりをかえたりして身をまもっているんだな、と思います。	<input type="radio"/>		
16	魚の上が青い魚はばけいていることがわかりました。	<input type="radio"/>		
17	おさかなは、上にいるおさかなは、せがずいりゆうは、みをかくみためとしてうれしかったです。	<input type="radio"/>		
18	さいしよのはなしをきいて魚のはながすこいなと思いました。	<input type="radio"/>		
19	海のべんきようをして、こんなに海の魚がいっぱいいます。こかった。	<input type="radio"/>		
20	海にこんなにさかながなくさんいなんてしりませんでした。	<input type="radio"/>		
21	いろいろな所で魚が調理されていることがわかりました。	<input type="radio"/>		
22	さかなとともだちになれるのかとおもった。	<input type="radio"/>		
23	お魚の友だちになりました。	<input type="radio"/>		
24	魚のことがわかってよかったです。魚のこともとすきにになりました。	<input type="radio"/>		
25	魚のまぐろのことやいろいろな魚のことが知れてうれしかったです。	<input type="radio"/>		
26	また魚のことでいっぱいべんきようがしたいです。	<input type="radio"/>		
27	まぐろが3さいでわかってからすこかった。	<input type="radio"/>		
28	れいぞうこ、れいどうこ、れいどうこにある物がわかりました。		<input type="radio"/>	
29	おさかなは、れいどうこ、れいぞうこ、れいぞうこがたのしかったです。		<input type="radio"/>	
30	れいぞうこ、れいどうこでわけるのがむずかしかったです。		<input type="radio"/>	
31	れいぞうこやれいどうこ、たのしくみるというんな海の食べ物があることがわかってよかったです。		<input type="radio"/>	
32	きょうのじゅぎょうで鯛さかなをたべたほうがいっぱいだなと思いました。		<input type="radio"/>	
33	きょうのじゅぎょうでわかったことは海のものをたべるといいことがわかりました。海のものをあさたべるといいとおしえてもらいました。		<input type="radio"/>	
34	朝は、さかなをたべたほうがいっぱいだなと思いました。		<input type="radio"/>	
35	海の物をほとんど毎日たべているからびくくりしました。		<input type="radio"/>	
36	たのしかったです。りょうりをつくっていることがわかりました。		<input type="radio"/>	
37	魚はいろいろな食べ物につかわれていることがわかった。		<input type="radio"/>	
38	1分や2分で作れるし、ほくもつくって後ごはんになりたいです。いっべんきょうになりました。ありがとうございました。		<input type="radio"/>	
39	きょうたべたりりょうりがおいしかったです。よるやあさになんたいです。		<input type="radio"/>	
40	ごはんは、オムライスみたいでとてもおいしかったです。またたべたいです。		<input type="radio"/>	
41	さっぱりしておいしかったです。		<input type="radio"/>	
42	さかなのりょうりがオムライスみたいなのがわかってうれしかったです。おいしかったです。		<input type="radio"/>	
43	りょうりもおいしかったです。		<input type="radio"/>	
44	ごはんがとてもおいしかったです。		<input type="radio"/>	
45	こーゆー、いかにあさりのりょうりをはじめてたべたのでおいしかったです。		<input type="radio"/>	
46	ごはんがいろいろなたべもののがわかっていておいしかったです。		<input type="radio"/>	
47	ごはんは、おいしかったです。		<input type="radio"/>	
48	ごはんが、からくってさっぱりしておいしかったです。		<input type="radio"/>	
49	いかに一つはわかっていなかったけどいはやわらかくておいしかったです。		<input type="radio"/>	
50	さいごにごはんをたべたのがとてもおいしかったです。またたべたいです。		<input type="radio"/>	
51	かんたんに海のりょうりや理が作れて、すごーいと思いました。		<input type="radio"/>	
52	海のいき物のごはんが食べれてとてもおいしかったです。		<input type="radio"/>	
53	考えながらはるのがたいへんで、こんなにはれたのでうれしかったです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
54	はんでらべてはるのがとても楽しかったです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
55	とてもたのしかったです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
56	きょうのじきようがたのしかったです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
57	たのしかったです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
58	また4年生でもきいてほしいなとおもいました。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
59	林先生にいろいろなおしえてもらってうれしかったです。また、おしえてもらいたいです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
60	あと次もいろいろなことをしりたいです。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
61	とても楽しかったべんきょうになりました。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		27	13	9

注) 複数となるものは主になるものに○をつけた

付表 5

ビデオ録画の内容「探検ノート」の表紙と裏表紙を活用した学習場面

T 「はい。面白いかな。それではね、今日ではね、今からお魚と友だちになるのにその本の表紙と裏表紙を見て下さい。うん。きれいなね、海の様子が描かれているでしょう。ねー。さあまずね、表紙と裏の絵を見て、どんな魚がいるのかな、そして何か気がついたことがあるかな。少し見て、後から質問したいと思います。海の中どんなものがあるのかな。あれ？こここんなんだなって、ゆうような何か気がついたところ、裏と表を見て少し観察をしてください。」

(観察中)		注) a, b, d 学習者
d 「まぐろ。おとなとこどもが…」		
b 「見て。こっちから来ようとして、こっちからも来ようとして。あつこれ続きか」		
(d が本を広げる)		
b 「そうそうそうそう」		
d 「えっこれ誰？これ誰？これ誰？こいつは誰だよー」		
b 「あつうにうにうに」		
d 「おーうにだ。あつこれ」		
b 「サザエ」		
d 「サザエ？」		
b 「サザエだ」(違うのを指さして)		
d 「こつちが…貝」		
b 「これ()」		
b 「さば」		
d 「まぐろじゃねーのか」		
b 「さば」		
d 「さば」		
b 「さば」		
d 「それさばなの？まぐろじゃないの」		
b 「まぐろ。まぐろの親。まぐろの赤ちゃん」		
d 「これまぐろの赤ちゃんなの」		
b 「知らん」		

T 「さあそろそろ気がついたことやどんなお魚がいるのかわかってわかったかなー。教えてくれる子ー？」

S 「はい」

T 「はいどうぞ、お願いします」

S 「クロマグロがいます」

T 「あ！すごい。本格的なお名前を出してくれました。ほんとです。まぐろがいます。ここにいますねー。ここにいますねー。クロマグロでした。それからー？はい、〇〇君」

S 「うなぎがいる」

T 「うなぎがいるね。長いうなぎだねー。ねー。あながかなー。うなぎかなー。うなぎだろうねー。はい。はいどうぞ。」

S 「鯛」

T 「あーよく分かったねー。赤い鯛だつてよく分かったねー。はい。」

S 「お魚が群れて行動している」

T 「あつねーまだね、お魚の名前には、他にあの一気がついたこと言ってくれました。群れて、群れて行動します。ほんとです。」

S 「カレイがいる」

T 「うん、カレイ、カレイがいましたね。なんか土の上にいましたね。カレイがねー。ねー。それからまだ発表してない…はい。」

S 「うにがいます」

T 「あつうにもいますよー。岩の上のうにもいました。見えましたがはい。」

S 「カクレクマノミがいます」

T 「あつあつと専門なことよく知ってるね。カクレクマノミがね、こうやって隠れていたねー。はい。他にねー？どう？」

S 「カレイの隣に牡蠣がいる」

T 「あつほんとだ。よく知ってるね。牡蠣、牡蠣ね。よく知ってます。牡蠣がいましたよー。ねー。はい。おいしいねー。はいどうぞ。」

S 「イソギンチャクがいました」

T 「あーよく気がついたね。こうやってイソギンチャクがいたよ。ほんとねー。そうねー。はい。カテナメ」

S 「タコがいます」

T 「タコいたねー。タコ泳いでたねー。ほんとねー。ねー。」

S 「鮭がいました」

T 「鮭？鮭がいました。いましたよー。こうゆうの、こうやってねー。鮭だったねー。他には？」

S-B 「わかめ」

T 「あーわかめこうやって、やってたねー、わかめね。ほんとねー。そうねー。」

S 「サンゴ礁がたくさんいます」

T 「ほんと。すごいねー。サンゴ礁が、きつときれいな海なんだねー、このねー、海の中はねー。ねー。」

S 「クロマグロの群れがちよといます。」

T 「あつすごい。マグロの群れが。そうだマグロ。さっきね、誰か言ってくれた、行動、群れで行動してるね。ほんとね。群れで行動しているよ。ねー。」

S 「いわし」

T 「あつほんと誰か小つちのいわしがね、こね、網で捕られそうかな一つてゆうところね」

S 「あつこれ？」

T 「うん、それねー。はい。」

S 「サンゴ礁が9 個あつた」

T 「あつた？サンゴ礁そんなになくさんあつた？サンゴ礁が9 個もあつた？ありがたう。サンゴ礁もありました。ねー。出尽いたかな？まだ出る？」

T 「卵から孵った小さな魚がたくさんいます」

T 「あつほんとね。」

S 「あつほんとだーいた」

T 「ねーなんかなーほんとねー。あれ、卵から孵ったばかりの、大きな魚にばかりやられちゃうかもねー。」

S-B 「ヒトデがいました」

T 「ヒトデいました。皆さんヒトデ見つけた？」

S 「鮓、さっきから見つけてた」

注）T は支援者 S は学習者

表 4-1 実践事例 C 「魚の命ありがとう」学習者による振り返りシートの自由記述内容

	振り返りシートの自由記述内容	想定された学習評価規準に対応した内容		その他
		魚の海の中の工夫についての知識・理解	感謝する言葉としての理解	
1	おさかなクイズがおもしろかったです。さがすのが楽しかったです。つなが「まぐろ」とは、しらがなかったから、びっくりしました。	○		
2	わたしたちは、海の生物からものをもらっているんだとおもいました。	○		
3	ものすごくてたべもの、さかたかいらいいなことがわかった。さかなですきなのは、さしみがあじですしがササモン。	○		
4	さかなの命をもらってたべているとわかりました。さばはといて、サメから身をまもっているとわかりました。ツナはマグロからできている。	○		
5	魚の命をいたがいていいることが分かってよかったです。魚はきらいだったけど、命をいただいていいることが分かったの、がんばって食べます。魚は身をまもるために、さば、さんまは上が青、下が白のことがおしぎでした。	○	○	
6	今日のゆきょうで1日にどれくらい海の魚やわかめなどを1日にこんなになていいることがわかりました。さばは、せなかが青くておなかが白いうゆうはてきから身をまもるためだとおしぎで知りしました。	○		
7	さばのできから身を守る方ほうがわかりました。ほくたちも植物プランクトンが小さいさかながたべて、中くらしいのさかながたべて、おおきいさかながたべたものをほくがたべていいるなんてしりませんでした。いちばんにんげんがいちばんつよいことがわかりました。	○		
8	ツナはマグロからできているのはしらがなかったです。ほくたちはかいらいを食べていいるのはすごいなと思ひました。	○		
9	命をいただいていいることがよくわかりました。たとえばさばの命をたべていいるからです。ツナはまぐろからできているなんですごい！！いち番できとなどていいるなんですごいと思ひました。	○	○	
10	ちばんつよいとわかった。	○		
11	どうぶつプランクトンがしょくぶつプランクトンをたべたのがふしぎと思ひました。			○
12	じかんがあつというまてたのしかったです。			○
13	いろいろなものがわかったのです。またいろいろなことをしりたいです。いうでみをかくせるんだとおもいました。	○		
14	はんべんとかものたべものだと分かった。のりもうみでとれることがわかりました。なるとううみの食べものだと分かった。ひじきかうみのたべものだと分かった。	○		
15	いろいろなさかなが分かったのでもよかったです。いろいろな魚からえいようをもらっているの、かんしゃしてたべようと思ひます。	○	○	
16	たのしかったです。			
17	きゅうしよくにもかつおおふしやわかめやひじきやさんまやいかやはんべんとは思ひませんでした。はんべんも魚だとおしぎでわかった。さばは色でみをまもると思ひなかつた。きくらげがきのこののがはじめてわかりました。	○		○
18	海の食べものをきゅうしよくいばい食べたんだなと思ひました。さばはやまぐろは、てきから身をまもるためにいろがいついていいることがわかりました。	○		
19	さかなにとてもたくさんいのちをもらっているとして、うしにつづいてありがたない思ひました。でもさめは、いまでもこわい思ひます。ほかにいのちをもらっているどうぶつをしりたいです。	○		○
20	今日のゆきょうでわたしたちはすごいくいばいどうぶつなどになすけられていいることがわかりました。あといろいろな魚をもらっていることもわかりました。あと、サメなどの大きい魚などのてきから身をまもるために、これからはかんぱつてこのさかなをもらって、きもちをこめて「いただきます」と「ごちそうさま」もちゃんというようにします。あ、さかなはとてきから身をかくすためにせなかが青くておなかが白いういふしらがなかったです。	○	○	
21	わたしツナはなからできているからかなのものをいただいていいることがよくわかりました。まぐろということがよくわかりました。あとおさかなクイズをちょつとむずかしかったけど、てきから身をまもるためとということがよくわかりました。こんだてにいろいな海のものをいただいていいることがよくわかりました。	○		
22	魚のことがしれてよかつた。			○
23	さばやさんまなどの魚は、せなかが青くおなかが白いうけは、うえからみると海とせかなのいろがいついよになつてみえにくくするたためということがわかった。	○		
24	予そう代わだつのでびっくりしました。いばいあつたのでよかつたです。また紙にさかなとかがあるかえいぞうこの中を見えんこあつたのか書いてみたいと思ひます。	○		
25	さばでせなかが青色でおなかが白ということがしりませんでした。	○		
26	いろいろなさきょうをし、まぐろやうしのいのちをいただいたこととべんきょうをおしええでもらつたから、これからはかんしゃしていのちをもらってききますをする。	○	○	
27	これからはちゃんとしたきまさとごちそうさまをしす。			○
28	きゅうしよくのさがすやつがはじめてはんべんがさかなのなかななんてはじめてしつた。	○		
29	せなかがあおくおなかが白いういみは、てきから身をまもるためだつたなんですりませんでした。	○		
30	さばやさんまは、てきから身をまもるためにせかなに背のいろが分かった。いのちをわたしたちがもらって生きていいるとゆうことがわかりました。これから、たべものを大切にしたいと思ひました。	○	○	
31	さかなはてきから身をまもるためと分かった。	○		
32	さかなはてきから身をまもるためと分かった。	○		
33	むずかしかつた。			○
34	魚のさばやさんまはてきから身をまもるためにせなかが青くて、おなかが白いうことがわかりました。はんべんとなつたとは海の食べものだと知りました。	○		
35	さばやさんまなどのさかなは、なせせなかが青くおなかが白いうことがわかりました。せなかが青くおなかが白いうのはてきから身を守るためなん知りました。	○		
36	いろいろな魚がいちばんここにあつた。	○		
37	てきから身を守るために、ほご色しき色をするって魚もけこう頭いいかも？	○		○
38	さばはてきから身をまもるためと分かった。でもきれいに食べるとこがでないの、これからはもつときれいにたべたいです。			
39	てきから身を守るためにせなかが青いなんですごいなと思ひました。でも人間がたべちゃうのでちゃんとたべたていいたと思ひました。これからはんべんをもらってききますをするたためと知りました。11月のこんだでさかなや海のいきもの（さかながいんの、さばやさんまなどのさかながせなかせなかがあおく、おなかが白いういみは、てきから身をまもるためと知りました。11月のこんだでさかなや海のいきもの（さかながいんの、さきょうなど）がないういみは、てきから身をまもるためと知りました。わたしたちはあまきさかながすきではないので、さかなをすきになつていいると思ひます。	○	○	
40	さがすのがむずかしかつた。			○
41	残さず食べるようにがんばつた。			○
42	きゅうしよくの魚は、せなかが青くおなかが白いうのはてきから身をまもるためと知りました。わたしたちも残さず食べるようにがんばつた。	○		
43	きゅうしよくの魚は、せなかが青くおなかが白いうのはてきから身をまもるためと知りました。わたしたちも残さず食べるようにがんばつた。	○		
		33	11	7

表 5-1 実践事例 D 「イワシの手開きと調理」 学習者による振り返りシートの自由記述内容

	振り返りシート（今日の実習で身につけたことは何ですか）の自由記述内容	想定した学習評価規程に 対応した内容	さらに得られた学習評価規程に 対応した内容
		手開きできる技能	イワシの栄養や特徴について 説明することができる
1	鰯の手さばきはのやり方。鰯には、たくさん栄養がつまってるから、食べた方がいい（鰯の他にも）。	○	○
2	包丁を使わない料理の仕方。ため水、流水など新しい言葉。よわし。（2人）	○	○
3	鰯を、包丁を使わずに手だけで調理できるようになったこと。簡単な家でやってみようと思いました。	○	
4	包丁を使わずに手でいなしをさばくこと。	○	
5	イワシのカバヤキの料理のしかた。内臓の取りかた。流水、ため水。これから内臓とかみて大丈夫になった。イワシは水で流したら×。	○	○
6	いなしがとても弱く「よわし」ということがわかった。魚をよりよいりするのが、こんなに簡単だということがわかった。	○	○
7	いなしの調理方法（包丁を使わずに手だけでいなしをさばく方法）。魚の栄養の種類。	○	○
8	鰯の開き方が身に付いた。魚には豊富な栄養があることがわかった。	○	○
9	魚のさばき方。あじのつけ方。	○	
10	さばき方。あじのつけ方。	○	
11	鰯の開き方。鰯の焼き方。鰯の知識（DHA）。昔の小牧。	○	○
12	いなしを包丁まないたをつかわずに開いたりできた。	○	
13	いなしのかばやきの調理法	○	
14	イワシのひらき方。イワシの栄養分。魚のいいところ。	○	○
15	鰯を開けるようになった。	○	
16	魚を開け方。骨を取り方。鰯の焼き方。鰯の栄養分。	○	○
17	いなしのひらきかたをマスターしました。やきかたにはじゅんぽんがあるとしりました。いえでももう一度やってみたいです。味のつけかたもおほえたいです。	○	○
18	手で鰯をさばくことができた。	○	
19	鰯のさばきかた。いなしのかばやきの作り方。	○	
20	魚のひらき方がわかった。骨のと리카たがわかった。	○	○
21	魚を開く。頭をとるときCの形にする。やるときはごめんなさいをいう。	○	
22	いなしの手開きのやり方がよく理解することができ、じっしすることができ、味付けがミリン3さとう1しょうゆ3をおほえしました。いなし（魚）には栄養がまんてんということを知り、もっと作ってたべてみようというよくができました。	○	○
23	さばき方がわかった。味のつけ方も、ひっくり返し方、つくるたのしさ、たべるたのしさ、家でもつくりたいと思った。	○	
24	鰯のさばき方。水で洗っていけないことやフライパンに入れるときは身のほうを下にするなど。	○	○
25	魚の開き方ができるようになった。簡単に作る方法をしった。	○	
26	包丁をつかわず、手だけでできる事を初めて知ったし、できるようになった。骨もきれいにのりのぞくこともできてよかった。	○	
27	魚がぬるぬるして、開きかたがわかった。ごめんなさいいって首のほねをおる。	○	○
28	手で魚を開けるようになったこと。魚を食べることの大切さ。栄養価の高さ。	○	○
29	包丁を使わない料理の仕方。ため水、流水。「ごめんなさい」を言うこと。ヨワシ。	○	○
30	ほうちょうをつかわずに全部手で魚を開くこと。イワシに栄養があること。	○	○
31	包丁やまないたをつかわないでかんたんできた。	○	
		31	15

表 5-2 実践事例 D 「イワシの手開きと調理」 学習者によるプリントの記述内容

	プリント「いわしのかばやき」には、どんな良い点があるかな？考えてみよう」の記述内容	想定した学習評価規準@「自分にとって良い調理法であることを考え、表現している」に対応した内容									
		魚の栄養		体への影響		調理過程の利点		経済的			
		DHA	全般	脂	生活習慣病	簡単	早い	道具等	安価	おいしい	食べやすい
1	肥満や生活習慣病予防、少ない調味料でできる、栄養素がたくさん含まれている、簡単、少ない道具でできる、安い		○		○	○		○	○		
2	脂がはたらく、包丁がいらない、手でできる、短時間でできる、かんたんになれる、体にいい、安い		○	○		○	○	○	○		
3	安い、手が出る、短時間でできる、かんたんになれる、栄養いっぱい、脂が働く		○	○		○	○	○	○		
4	調理器具があまりいらない、安い、簡単、栄養がある、おいしい、脂がよくなる		○	○		○		○	○	○	
5	包丁を使わない、簡単&短時間、脂のはたらきをよくする、安い、いろいろな部分に栄養がある、血液がさらさらになる		○	○	○	○	○	○	○		
6	脂のはたらきをよくする、きおく力がよくなる、やすい、けんこう・うまい、かんたん、血液をさらさらにする			○	○	○			○	○	
7	頭がよくなる、手軽にできる、安い、おいしい、健康によい、(1 枠空白)			○	○	○			○	○	
8	包丁を使わない、簡単、やわらかい、おいしい、栄養がある、安い		○			○		○	○	○	○
9	安い、おいしい、頭がよくなる、早くつくれる、栄養たっぷり、食べやすい		○	○			○		○	○	○
10	安い、道具をあまりつかわず手でできる、カルシウム、えいよう満点、DHA、調味料を少なくてもできる、かんたん、短時間でできる	○	○			○	○	○	○		
11	どうぐ少ない、みじかい時間でつくれる、体にいい、安い、IP・A・DHA	○				○	○	○	○		
12	短い時間でできる、血液をサラサラにする、おいしい、頭がよくなる、安い、簡単			○	○	○	○		○	○	
13	かんたんにやれた、安い、(4 枠空白)					○			○	○	
14	DHA がたくさんはいつている、簡単、安い、おいしい、(2 枠空白)	○				○			○	○	
15	簡単にできる、安い、おいしい、栄養たくさん、血流をよくする、頭がよくなる		○	○	○	○			○	○	
16	頭の回転がよくなる、簡単、安い、栄養満点、うまし、(1 枠空白)		○	○		○			○	○	
17	栄養がたくさん含まれている、簡単にしてくれる、道具があまり使わなくて済む、すばやく調理ができ、ケガしないですむ、味がおいしい、費用があまりかからない		○			○	○	○	○	○	
18	おいしい、やわらかい、ほねもかたなくない、安い、あたまがよくなる、栄養たっぷり		○	○					○	○	○
19	やわらかい、簡単、栄養たっぷり、安い、おいしい、包丁を使わない		○			○		○	○	○	○
20	安い、血液をさらさらにする、記憶力や良くなる、栄養がある、短い時間でできる、頭がよくなる		○	○	○	○	○		○	○	
21	安い、うまい、簡単、栄養マンテン、道具があまりいらない、時間からかん		○			○	○	○	○	○	
22	安い、まな板とフライパンだけしかつかわない、時間がからかない、油実がある、簡単、栄養満点	○	○			○	○	○	○	○	
23	調理時間が短い、簡単、栄養満点、安い、頭がよくなる、おいしい		○	○		○	○	○	○	○	○
24	あぶらが人間の体にいい、安い、DHA、道具をつかわず手でできる、みじかいかんてでくれる、かんたんにつくれる	○				○	○	○	○		
25	栄養がある、簡単にできる (短時間)、魚のあぶらは健康にいいから人間の血がサラサラになる、安い、頭が良くなる、おいしい	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
26	おいしい、安い、包丁とかまな板を使わずにできる、栄養がたくさんある、短時間でできる、簡単にできる		○			○	○	○	○	○	
27	血液がドロドロにならない、いろいろな部分にえいようがある、安い、脂のはたらきをよくする、簡単&短時間、包丁を使わない		○	○	○	○	○	○	○		
28	安い、簡単、けがしない、短時間でできる、うまい、栄養がある		○			○	○		○	○	○
29	安く、おいしい、栄養が豊富、血液がさらさらになつて頭にきく、洗い物減少、1 びき丸まる食べる方が栄養価が高い、手軽で食べやすい		○	○	○			○	○	○	○
30	安い、手でできる、短時間でできる、かんたんになれる、栄養いっぱい、脂がはたらく		○	○		○		○	○		
31	まな板とつかかわないので洗い物がいる、安く、おいしい、ほねも小さいやつなら食べれる、簡単にできる、栄養が豊富、血液サラサラ		○		○	○		○	○	○	○
32	時間がからかない、安い、えいようたっぷり、おいしい、かんたんになれる、(1 枠空白)	6	25	17	12	27	17	18	32	20	6

表 5-3 実践事例 D 「イワシの手開きと調理」学習者の振り返りシートの自由記述内容

	振り返りシート（今日の感想を書いてください）の自由記述内容	想定した学習評価規程に 対応した内容	さらに得られた学習評価規程に 対応した内容
		手開きできる技能	生活に活用しようとしている
1	簡単に短時間で、包丁でも使わずに作れる料理があると知って、自分でも家でやってみたいと思いました。みんなで協力するのとよいということを改めて学びました。		○
2	魚を調理するのは、初めてで、最初は気持ち悪かったけれど、途中から慣れたし、かんたんにできたから良かったです。体にもいい安いの、またつくってみたいと思いました。		○
3	鰯の頭の骨をおるのが大変でした。少し骨がのこっていたかなって思ってたけど、味つけは成功したと思うのでよかったです。		
4	鰯の頭を折ったり、骨を手で折るのは初めてだったけど、意外と早くできたし、内臓とかもきれいにとれた。フライ返しを使わずにさいばいだけで盛り付けることができたのできれいにできた。	○	
5	初めていわしを包丁でつかわずにやっつけたから、最初はきもちわるかったけど、だんだんたのしくなってきたし、まあまあ上手にできたからよかった。いわしそのままから作ることはめったにないからいいきいだったと思う。	○	
6	最初はグロかったけど、最ごの方になるときてよかったです。とてもつかれた。つくるのはかんたんだったけど、たべるのはがたいへんだった。次はあげものをつくりたい。	○	
7	こんなに簡単に魚料理ができるというのをしました。	○	
8	骨がきになったので次にやるときは骨をしかりととることを気を付けて調理したいと思いました。ですが、味や盛りつけかたがよく、とてもおいしかったです。		○
9	この授業で、鰯の開き方を見て、最初は難しそうだなと思ってたけど、実際にやってみれば、すごく簡単だった。家に帰ったら、ぜひやってみたいと思った。		○
10	魚の1部だけを食べるんじゃない、魚の全体を食べると体にとてもいいことがわかった。		○
11	内臓がきもちわるい。		
12	最初は難しそうだったけど、やってみると、案外かんたんにできるし、短い時間でできるから、ぜひ家でも実践したいなと思いました。魚の脂は、ブタや牛に比べて、人間の体に良い脂だということを知りました。楽しい授業でした。	○	○
13	少しつくり方をおぼえた。		
14	上手くできて良かった。味もおいしかったので、また機会があったら作りたい。		○
15	魚を手だけで簡単にひらけるとは思ってたけど、班員と協力して、楽しくおいしくつくれた。身をくずさないようにするのがとても難しかった。新しく知識が増えてよかった。	○	
16	魚は人間にとってもものすごく良い脂があると知ってびっくりしました。魚を開くのは難しかったけど意外にも簡単でした。	○	
17	魚を開いて調理するのは初めてだったけど、方法を覚えれば意外と簡単だった。包丁やまな板なしという点に驚いた。魚には良い栄養がたくさん含まれているということが分かったの、またきかいがあったら今回の授業をいかして作ってみたいと思った。	○	○
18	いわしのひらくところがすこしきもちわるいでしたけど、いわしをやいてあげをつけてたべるとすごくおいしかったです。じぶんとみんなですごくおいしかったです。	○	
19	班のみんなが協力しておいしいいわしのかばやきができたのでよかったです。		
20	私は魚をさわったことがなく、料理も作らないので最初上手に出来るかな？って不安に思ってたけど、先生の指示通りに作ったら上手く出来たので良かった。家でもやってみたいと思います。	○	
21	今日初めてやって最初見た時はきもちわるくていやだと思ってたけど、魚の首をちぎるやつはすぐにできたし内臓もすぐとれたし骨もきれいにとれたのでよかったです。	○	
22	今日、いわしのかばやきを作りました。最初の開くのはあまり上手にできなかったけど、さいごにしっかりと味がでてとてもおいしかったです。また家にあったらまたやってみようと思います。	○	○
23	魚を手で開く時に魚のヌルヌルもきもちわるかったけど、ちゃんと開くことができました。背ばねをぬくときに身をつまみずききれいにすることができて、やいでもりつけるまでしかりじゅんじゅとおろすことができました。かんたんにできたのでぜひ家でも1人でじゅんじゅんしたいです。	○	○
24	たのしい、おいしい、ためになる。魚が大好きだから鰯がいい魚よりうれしい。		○
25	鰯をさばくとちゅうでは水では洗っていけないことを初めて知った。栄養があるのでまた家で家族に作ってあげたいと思った。		○
26	今までやったことのない魚の手開きをやって、むずかしくて失敗したところもあったけど、すごく簡単だったし、すぐできたし、おいしかったので、また家でもやってみようと思います。	○	○
27	今までは、すでに開いてある物しか使ったことがなかったけれど、今日は実際に手をつかってさばいてかんたんだったので、家でも家族に作ってあげたいと思った。	○	○
28	気持ち悪かったけど以外に楽しかった。今までやったことがないことをして楽しかった。		
29	手軽でおいしかったのですが、小骨が多くてとても食べにくかった（時間がかかった）けれど楽しくできました。		
30	鰯の頭をおるのがむずかしかったし、お米がまじりました。		
31	もっと難しいと思ったけどすごく簡単にできました。あと、いつもはすごく骨をきにするけど、今日は小さい骨は全然たべれたのでびっくりしました。	○	○
32	今日の感想はかんたんにできたのでよかったです。		
		17	15

ことができるものであり、さらに学習評価基準の評価が可能なるものであることが明らかになった。このことにより、5つの観点別学習状況の評価枠をもとにした学習評価基準の設定が可能であること、食育の学習目標と評価、教科等の学習目標と評価を融合させた学習評価基準が授業の評価を明らかにする可能性があることが示唆された。

同時に、振り返りシート等の記述内容を学習評価基準の視点で整理した自己評価票が、一人ひとりの子どもたちの得たものが学習評価基準のどの視点に近づいたか、またどのくらい到達したか等の評価資料として活用できることが示唆された。

また、自己評価票として整理することにより、D中学校の授業実践では、想定した学習評価基準だけでなく、「イワシの栄養や特徴について説明することができる」（『食』についての知識・理解）、「自分の生活に活用しようとしている」（『食』への関心・意欲・態度）に近づく子どもの記述がみられ、新たな学習評価基準の設定が可能であることがわかってきた。（表6）

5 考 察

食育の授業は、食育全体計画・年間計画に位置付けられているものの総合的学習の時間のようなまとまった時間数を確保することが難しく、関係教科の中に取り入れるか、特別活動として単発的に実施する学習計画によるものが多い⁸⁾。

そしてその評価は、「評価の枠組案」³⁾で示したように「授業内容が子どもたちの置かれている食環境の課題に対応しているか、それは解決すべきものであるか」等の授業評価や「子どもたちが主体的に学習しようとする動機づけの教材となっているか」等の教材評価が活用され、測定は自己評価による記述内容から評価する質的評価によるところが多い。

本研究では学習評価に視点をあて、学習者が食育の学習目標に近づくことができるのか、学習評価基準に沿った評価が得られるのかを検討し、5つの観点別学習状況の評価枠が適切であるかどうかを明らかにすることを目的として授

業実践を行い、評価に用いた振り返りシート等を自己評価票としてまとめ、食育の評価資料として活用できるかを検討した。

（1）観点別学習状況の評価枠の可能性

先報³⁾で提案した食育の5つの観点別学習状況の評価枠については、「『食』への関心・意欲・態度」「『食』に関する技能」「『食』についての知識・理解」の3つが検討でき、十分ではないものの「生活者としての思考・判断・表現」についても食育としての評価を位置付けることができる可能性が見えてきたといえる。さらに「生活を創意工夫する能力」については、家庭科の観点別学習状況の評価となっていることから、「『食』に関する技能」同様、家庭科に帰するところが多いと考えられるものの「より良い食習慣を形成しようと努力している」ことを支援する食育の授業実践により可能であると考えられる。

（2）食育の評価に関する今後の課題

教科等の評価は、学習指導要領の教科等の目標を基本として、「児童生徒の学習評価の在り方¹⁰⁾」の報告で観点別学習状況の評価が示され、教科等の評価の観点とその趣旨がまとめられている¹¹⁾。

例えば小学校家庭の目標は¹²⁾「衣食住等に関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、家庭生活を大切にする心情をはぐくみ、家庭の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」あり、評価の観点である「家庭生活への関心・意欲・態度」は「衣食住や家庭の生活などについて関心もち、その大切さに気付き、家庭生活をよりよくするために進んで実践しようとする」を趣旨とし、「生活を創意工夫する能力」は「家庭生活について見直し、身近な生活の課題を見付け、その解決を目指して生活をよりよくするために考え自分なりに工夫している」、「生活の技能」は「日常生活に必要な衣食住や家庭の生活などに関する基礎的・基本的な技能を身に付けている」、「家庭生活についての知識・理解」は「日常生活に必要な衣食住や家庭の生活などに関する

表6 得られた学習評価基準

実践事例	学習者	教科等	指導の主題等 (用いた主となる教材)	食育並びに教科等の学習目標 (関連する観点別学習状況の評価項目)	設定した学習評価基準 (観点別学習状況の評価項目)	得られた学習評価基準 (観点別学習状況の評価項目)
A	A 小学校 2年生	食育・ 特別活動	「もっとさかなとともだちになろう」 （「探検ノート」2-3ページ）	〈食育の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの地域には、海が近い風土と結びついた魚の食文化があることに関心をもつ（「食」への関心・意欲・態度） 〈特別活動の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの地域が、海に近い環境にあることを知ることができる（集団活動や生活についての知識・理解） ・海や川の中のさかなには加工品があることに気づくことができる（集団活動や生活についての知識・理解） 	<ul style="list-style-type: none"> ・海が近い自分たちの地域の食文化と海の魚を結びつけて考えようとしている（関心・意欲・態度） ・自分たちの地域が海に近いところにあることを理解している（知識・理解） 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの地域が海に近いところにあることを理解している（知識・理解） ・海が近い自分たちの地域の食文化と海の魚を結びつけて考えようとしている（関心・意欲・態度）
B	B 小学校 3年生	食育・ 特別活動	「家の中のさかな探検」 （「探検ノート」表紙・裏表紙・20ページ）	〈食育の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・魚が自分の生活に身近であることに関心をもち、自分の食事も活用しようとする意欲をもつ（「食」への関心・意欲・態度） 〈特別活動の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・家の中にある魚や魚加工品について調べることににより、自分の日常の家庭生活を振り返ることができる（集団活動や生活への関心・意欲・態度） ・グループ活動に積極的に参加し、協力してプリントを作成できる（集団活動や生活への関心・意欲・態度） 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚に関心をもち、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている（関心・意欲・態度） 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚に関心をもち、自分の日常の家庭生活と食品としての魚を結びつけて考えようとしている（関心・意欲・態度）
C	C 小学校 3年生	食育・ 特別活動	「魚の命ありがたう」 （「探検ノート」4-7ページ）	〈食育の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・海の中での魚の生態や食物連鎖を理解する（「食」についての知識・理解） ・献立表から魚や魚料理を選ぶことができる（「食」についての知識・理解） ・「いただきます」「ごちそうさま」はどんな気持ちを込めたら良いかがわかる（「食」についての知識・理解） 〈特別活動の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知り、残さず食べようとする意欲をもつ（集団活動や生活への関心・意欲・態度） 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は海の中で様々な工夫をして生きていることを説明することができる（知識・理解） ・「いただきます」「ごちそうさま」を食べ物に感謝する言葉として理解している（知識・理解） 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は海の中で様々な工夫をして生きていることを説明することができる（知識・理解） ・「いただきます」「ごちそうさま」を食べ物に感謝する言葉として理解している（知識・理解）
D	D 中学校 1年生	食育・ 技術・家庭	「イワシの手開きと調理」 （「探検ノート」10-11, 27, 39ページ）	〈食育の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・川や海から食卓までの魚の流通について関心をもつ（「食」への関心・意欲・態度） ・イワシの栄養や自分が活用できる調理法であることを考え、表現できる（生活者としての思考・判断・表現） 〈家庭分野の学習目標〉 <ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながらイワシの手開きや加熱調理ができる（生活の技能） 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながら手開きができる、適切な火加減でおいしく作ることができる（技能） ・イワシの栄養や特徴について説明することができる（知識・理解） ・自分にとって良い調理法であることを考え、表現している（思考・判断・表現） ・自分の生活に活用しようとしている（関心・意欲・態度） 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながら手開きができる、適切な火加減でおいしく作ることができる（技能） ・イワシの栄養や特徴について説明することができる（知識・理解） ・自分にとって良い調理法であることを考え、表現している（思考・判断・表現） ・自分の生活に活用しようとしている（関心・意欲・態度）

基礎的・基本的な知識を身に付けている」と示され、教科等の目標を具現化したものとなっている。学習計画はこれらの評価の観点及び趣旨を十分理解し、観点別に「おおむね満足」できる状況へと進めていくこととなる。食育についても明確な目標と観点、趣旨の設定が必要であろう。

食育による子どもたちの変容は短期間では変化しにくいものの、結果評価を得るための提案もされてきている¹³⁾。本研究の結果からは、食育の授業において得られた子どもの授業評価を継続的な食育の評価資料としてまとめていくことにより、食育の成果及び子どもたちの変容が形として見えてくることが示唆されたと考える。食育の授業における工夫された評価資料の作成が必要と考える。

6 結 論

5つの観点別学習状況の評価枠をもとにした学習評価基準の設定が可能であること、食育の学習目標と評価、教科等の学習目標と評価を融合させた学習評価基準が授業の評価を明らかにする可能性があることが示唆された。5つの評価指標全てを検討したものではないが、食育の評価を考察するにあたっては「観点別学習状況の評価」を基にした具体的な目標・評価を予め示すことの重要性が示唆された。

同時に、振り返りシート等の記述内容を学習評価基準の視点で整理した自己評価票が食育の評価資料として活用できることが示唆された。

謝辞

本研究のまとめにあたり、2010年度から、「食育の学習評価に『観点別学習状況の評価』の視点を取りこむことの可能性の検討」にいたる全期間の共同研究者であった西尾素子博士に、貴重な助言をいただいた。心から感謝申し上げます。

なお、本研究は、一般財団法人東京水産振興会普及啓発事業「魚食普及のための食教育の検討」(研究代表者 足立己幸)として実施した一部である。

参考文献

- 1) 足立己幸編著。「さかな丸ごと探検ノート」。東京：一般財団法人東京水産振興会，2011
- 2) 上原正子，西尾素子，林紫他。小学校における「さかな丸ごと探検ノート」の食育教材としての可能性。名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報。第6号。2014：1-12
- 3) 上原正子，西尾素子，林紫他：食育の学習評価に「観点別学習状況の評価」の視点を取りこむことの可能性の検討―「さかな丸ごと探検ノート」を教材とする授業をもとに。名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報。第7号。2015：25-39
- 4) 文部科学省。食に関する指導の手引。2014：264-266
- 5) 赤松利恵，稲山貴代，衛藤久美他：望ましい食習慣を目指した学校における食育の評価。日本健康教育学会誌。2015；23：145-151
- 6) 田中耕治編著。よくわかる教育評価。ミネルヴァ書房，2014：8-27
- 7) 尾形和男編著。発達と学習の心理学。田研出版株式会社，2013：166-175
- 8) 文部科学省学校健康教育課。栄養教諭を中核とした食育推進事業事業結果報告書平成21～24年度。2010-2013
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1325677.htm
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1310670.htm
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1302830.htm
- 9) 文部科学省。小学校学習指導要領解説特別活動編。2008
- 10) 文部科学省。児童生徒の学習評価の在り方について(報告)2010
- 11) 国立教育政策研究所教育課程研究センター。評価基準の作成，評価方法等の工夫改善のための参考資料総説，2011
- 12) 文部科学省。小学校学習指導要領解説家庭編。2008
- 13) 赤松利恵，稲山貴代，衛藤久美他：望ましい食習慣の形成を評価する学校における食育の進め方。日本健康教育学会誌。2015；23：152-161

Abstract

Considering evaluation of learning status per viewpoint in the overall evaluation of Shokuiku programs, using the workbook (Second Report) *The ABC's of Fish, A Holistic View*

Masako Uehara^{1), 6)}, Yukari Hayashi^{2), 6)}, Takako Iyoda^{3), 6)},
Manami Maruyama^{4), 6)}, and Miyuki Adachi⁵⁾

Purpose: We practice to use by a precedent study based on an evaluation frame of the learning situation according to the point of view of five a modified teaching plan for shokuiku to use “the ABC’s of Fish, A Holistic View”, and a learner can approach the learning aim of shokuiku whether the evaluation along the learning evaluation standard is provided, and clarify whether an evaluation frame of the learning situation according to five points of view is appropriate. And gather up as a self-evaluation, and examine it whether can utilize it as an evaluation document of shokuiku. Five points of view are “interest, will, manner about the meal” “thought, judgment, expression as the dweller” “ability to inventive idea of life” “skill about the meal” “knowledge and understanding about the meal”

Method: (1) We made that we revised a precedent study in a procedure of the setting, ① subjects and made a correction teaching plan, ② setting the learning aims shokuiku, ③ five of the learning aim of the examination, ④ setting of the evaluation, ⑤ development.

(2) We practiced a class using a modified teaching plan and we performed the evaluation of the learner and the class evaluation of the supporter using seats. Three nutrition teachers practiced the class among authors in position or 3 elementary schools and 1 Junior High School in Aichi in charge of.

Result: The class practice using the modified teaching plan could learn the figure of the child that any class got closer to each learning target, and it became clear that the evaluation of the learning evaluation standard was possible. It was suggested, setting of the learning evaluation standard that according to five points of view being possible, a learning aim of shokuiku and an evaluation, the subject fuse might clarify the evaluation of the class. It was suggested that we could utilize the self-evaluation that it was back, arranged the description contents such as seats in the viewpoint of the learning evaluation standard as an evaluation document of shokuiku.

Keywords:

Shokuiku; food and nutrition education; evaluation of learning status per viewpoint; *Shokuiku* from a holistic view on fish, humans and the environment; elementary and junior high school students;

1) Aichi Mizuho Junior College

2) Komaki Junior High School, Komaki City

3) Muro Junior High School, Toyohashi City

4) Higashihazu Elementary School, Nishio City

5) Council of Institute of Health and Nutrition, Nagoya University of Arts and Sciences,

6) Institute of Health and Nutrition, Nagoya University of Arts and Sciences (visiting researcher)